

## РЕЦЕНЗІЯ

на навчальний посібник «Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181–Харчові технології, підготовлений викладачами Інституту біології, хімії та біоресурсів Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича Сачко А.В., Семою О.В., Воробець М.М., Боруком С.Д.

Рецензований навчальний посібник складений відповідно до програми курсу «Харчові технології», що читається студентам, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» та містить інформацію, про технологію виготовлення та методи оцінки якості продуктів молочної та м'ясної промисловості. Хоча посібник орієнтований на студентів ВНЗ, він може бути корисним працівникам харчових підприємств, лаборантам, які працюють в галузі аналізу харчових продуктів.

В останні десятиріччя можна спостерігати швидкий розвиток харчової промисловості: збільшення видового асортименту продукції, застосування новітнього обладнання, модернізація технологічних ліній, використання альтернативної та нетрадиційної сировини. Сучасна харчова промисловість пропонує споживачеві надзвичайно широкий вибір м'ясної та молочної продукції. Однак, ця продукція має відносно невеликий термін придатності та вимагає підтримки спеціальних умов зберігання: дотримання температурного режиму, наявності відповідних вентиляційних систем, контейнерів для зберігання, тощо. Тому постає необхідність в постійному моніторинговому контролі якості як самої продукції, так і сировини для її виготовлення.

У рецензованому посібнику наведені особливості виготовлення продуктів молочної і м'ясної промисловості та методи оцінки їх якості. Посібник складається з двох частин: одна присвячена технології молока, рідких кисломолочних продуктів, сиру та масла; опису основних технологічних операцій, особливостей виготовлення різних типів продукції, оцінці органолептичних та фізико-хімічних властивостей, порівнянню їх з діючими державними стандартами. Зокрема, наведені приклади застосування спеціалізованого обладнання (аналізатор молока), класичних методів (рефрактометрія, титриметрія) для визначення базових показників якості молока тощо. Друга частина включає огляд м'яса, як, власне, сировини, опис його морфологічного та хімічного складу, вимог до якості м'яса згідно з діючими нормативними документами. Розглянуті основні способи

пом'якшення м'яса та можливості їх застосування. Крім того описані основні технологічні операції виробництва продуктів із свинячого м'яса, зокрема, ковбас. Оцінка якості м'ясних виробів включає їх органолептичний аналіз, визначення масової частки вологи, крохмалю, кухонної солі, нітритів та оцінку свіжості.

На думку рецензента, в посібнику добре поєднані відомості про технологічні лінії виробництва харчових продуктів та основні виробничі процеси з інформацією щодо аналізу та оцінки якості готової продукції. Посібник містить схеми, малюнки, таблиці, які суттєво полегшують сприйняття матеріалу. Також в посібнику наведено посилання на базові державні стандарти, які застосовуються в галузі.

Кілька рекомендацій, що могли б покращити зміст підручника:

1. Оскільки дана робота позиціонується як навчальний посібник, то доречніше буде перенести розділ, який стосується техніки безпеки в додатки.
2. Вказати в яких одиницях вимірюють показники якості молока за допомогою приладу «Екомілк» та який діапазон вимірювань цих показників.

Рецензований начальний посібник «Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочний продукції» укладений групою авторів відповідає вимогам щодо підготовки навчальної літератури для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» і може бути рекомендований до видання з грифом університету.

Рецензент

завідувач кафедри мікробіології та вірусології  
Буковинського державного медичного університету  
доктор медичних наук, професор

Дейнека С.Є.

